TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

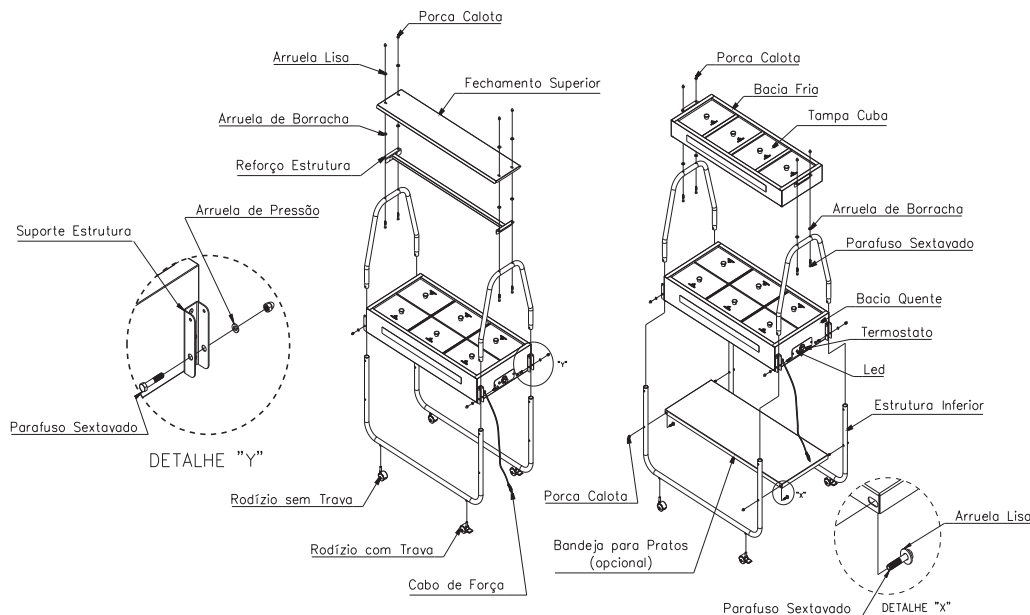
Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
Buffets Secos - Inox

PBS-60
PBS-80
PBS-100

PBS-6
PBS-8
PBS-10

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

Montagem Buffets

Especificações Técnicas

- Fabricado em Aço Inox ou em chapa de aço com fino acabamento em pintura epóxi;
- Saida para drenagem do tanque;
- Resistência em aço inoxidável blindado;
- Termostato com controle de temperatura e com escala de 20° C a 120º C;
- Lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato;
- Estrutura de sustentação tubular;
- Cuba fabricadas em aço inoxidável AISI 304;
- Rodízios giratórios facilitando deslocamento e locomoção;
- Voltagem 110v ou 220v;
- Potência: 1000 watts para 110 ou 220 volts.

MODELO	MEDIDAS EXTERNAS			CUBAS *Recipientes*	CONSUMO MÉDIO	Peso Líq.
	(A) ALTURA *ALTURA*	(B) PROFUND. *LARGO*	(C) LARGURA *ANCHO*			
PBS-6	1300 mm	550 mm	1220 mm	6 Cubas Quentes	110v / 220v - 1,0 Kw/h	34 Kg
PBS-8	1300 mm	550 mm	1570 mm	8 Cubas Quentes	110v / 220v - 2,0 Kw/h	42 Kg
PBS-10	1300 mm	550 mm	1970 mm	10 Cubas Quentes	110v / 220v - 2,0 Kw/h	56 Kg
PBS-60	1300 mm	550 mm	1184 mm	6 Cubas Quentes 4 Cubas Frias	110v / 220v - 1,0 Kw/h	45,5 Kg
PBS-80	1300 mm	550 mm	1539 mm	8 Cubas Quentes 5 Cubas Frias	110v / 220v - 2,0 Kw/h	56,5 Kg
PBS-100	1300 mm	550 mm	1894 mm	10 Cubas Quentes 7 Cubas Frias	110v / 220v - 2,0 Kw/h	74 Kg

*** BUFFETS SUPERIORES FRIOS com Cubas GR Grande Rasa 70X 200 X 300mm.**
BUFFETS INFERIORES QUENTES com Cubas GF Grande Funda 100 X 200 X 300mm com "OPCIONAL" para Cubas EGF Extra Grande Funda.
F= FRIO

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Se este modelo é fabricado em Aço Inoxidável ele é revestido com uma proteção de PVC. Retire toda proteção de PVC antes de usar o equipamento.
b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada no seu equipamento; (110/220v).
c) Observe a posição do termostato posicionando-o na posição desligado.
d) **Atenção: Não coloque água no interior da bacia.**
e) Ligue o termostato girando o botão posicionando-o na temperatura de 80ºC.
f) Seu equipamento está pronto para ser usado.
Siga corretamente a indicação da etiqueta.
Obs.: Modelos com cubas frias acompanha o produto uma placa de Gelo (X) por cuba.
Leia atentamente as informações de uso do gelo (X) na própria placa.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta na qual é registrado: modelo e nº de série para fim de garantia e para que possam ser mantidos registros de componentes que eventualmente possan ser modificados.

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

CAXIAS DO SUL - RS - BRASIL
FONE:(54) 3209.5800
INDÚSTRIA BRASILEIRA

☐ PBS- 6	☐ PRBF-40
☐ PBS- 8	☐ PRBF-50
☐ PBS-10	☐ PRBF-70
☐ PBS- 60	
☐ PBS- 80	☐ 110V
☐ PBS- 100	☐ 220V
Nº de Série	Data de Fabricação
☐	☐

OBS: Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia.